Zlatne kokos kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tamna smesa:

- **50 g**margarina
- **200 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **300 g**keksa
- **100 g**žele bombona
- **10 kašika**mlakog mleka

Bela smesa:

- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanil šecera
- **200 g**kokosa
- **malo**zlatnog praha

Priprema

Napraviti tamnu smesu od margarina umucenog sa šecerom, rastopljene cokolade, mlevenog keksa, iseckanih žele bombona i mlakog mleka. Od smese formirati kuglice i ostaviti ih u frižideru pola sata. Za belu smesu umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanilin šecerom, pa dodati 150 g kokosa. Od smese formirati kuglice, rastanjiti ih na dlanu i u svaku staviti kuglicu napravljenu od tamne smese. Zatim, kuglice uvaljati u preostali kokos, posuti zlatnim prahom i ostaviti da se stegnu.

Savet